

HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

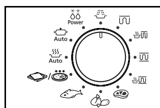
PG117U



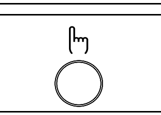
Code No.:DE68-02712C

Guía de consulta rápida

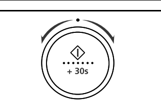
Si usted quiere cocinar algún alimento



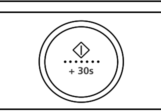
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Microondas** ( ).



2. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia.

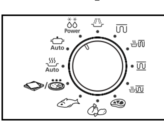


3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.

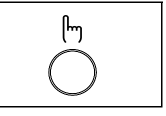


4. Presionar el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Se inicia la cocción.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

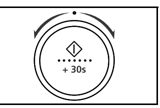
Si usted quiere descongelar algún alimento



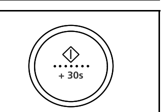
1. Coloque el alimento congelado en el horno.
   Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Descongelado** ( ).



2. Seleccione la categoría de alimentos presionando el botón **Selecciona** ( ) hasta que aparezca el tipo de alimento apropiado.

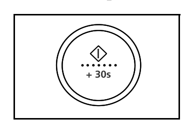


3. Seleccione el peso girando el **botón de dial** en la medida que se requiera.



4. Presionar el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: El descongelado comienza.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

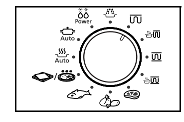
Si usted quiere agregar 30 segundos



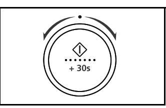
Deje los alimentos en el horno.

Presione el botón **+30s**( ) una o más veces por cada extra 30 segundos que usted desee agregar.

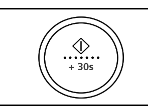
Si desea cocinar alimentos con el sistema de gratinado integral Power Grill:



1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Grill** ( ) .

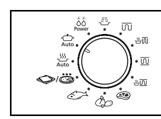


2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.

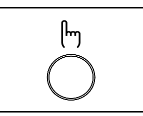


3. Presionar el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Se inicia la cocción.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

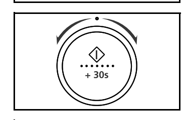
Si usted quiere Auto Cocinar algún alimento



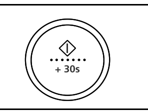
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Cocinar** ( ) symbol.



2. Seleccione la categoría de alimentos presionando el botón **Selecciona** ( ) hasta que aparezca el tipo de alimento apropiado.

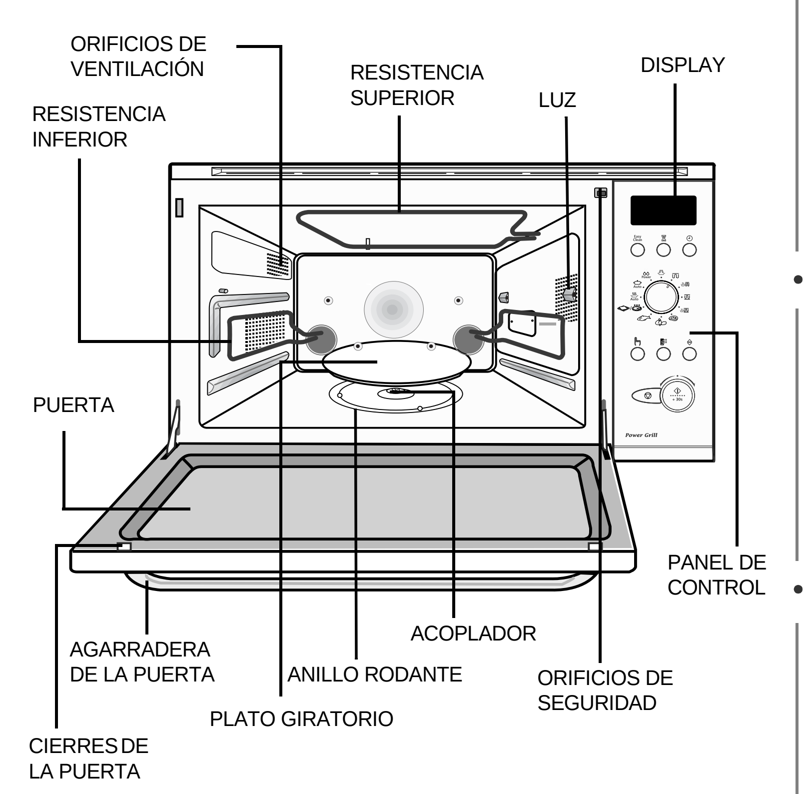


3. Seleccione el peso girando el **botón de dial** en la medida que se requiera.



4. Presionar el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: El descongelado comienza.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

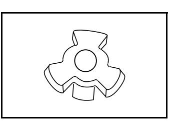
Horno



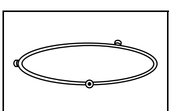
Accesorios

E

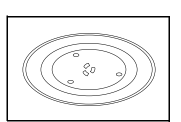
Dependiendo del modelo que usted haya comprado, se le suministrarán varios accesorios que pueden ser usados en una variedad de formas.



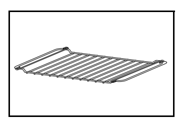
1. **Acoplador**, colocado ya sobre el eje del motor en la base del horno.
   Propósito: El acoplador hace rotar el plato giratorio.



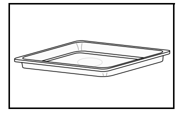
2. **Aro giratorio**, para ser colocado en el centro del horno.
   Propósito: En el aro giratorio se apoya el plato giratorio.



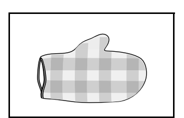
3. **Plato giratorio**, para ser colocado sobre el aro giratorio con el centro ajustado en el acoplador.
   Propósito: El plato giratorio sirve como la superficie principal para cocinar; se puede sacar fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla de metal**
   Propósito: La parrilla de metal se puede utilizar en el modo de gratinado y en el modo combinado de gratinado integral y microondas.



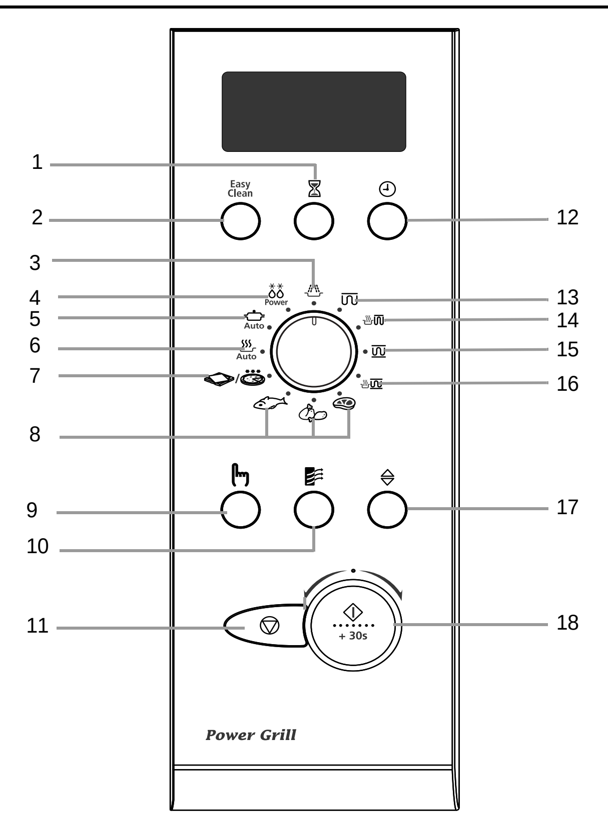
5. **Bandeja de metal**
   Propósito: La bandeja de metal se utiliza para dorar mejor los alimentos en el modo combinado de gratinado y microondas, manteniendo así la textura crujiente de la pizza y los pasteles.



6. **Guantes resistentes al calor**
   Propósito: Utilice los guantes de protección para sacar del horno la parrilla de metal o cualquier recipiente después de la cocción.

☛ **NO** ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

Panel de Control



1. PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE REPOSO
2. BOTÓN DE LIMPIEZA FÁCIL
3. SELECCIÓN DEL MODO MICROONDAS
4. SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELADO INTEGRAL
5. COCCIÓN AUTOMÁTICA
6. RECALENTADO AUTOMÁTICO
7. SELECCIÓN DE RECALENTADO AUTOMÁTICO CON EL SISTEMA DE GRATINADO INTEGRAL
8. SELECCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA CON EL SISTEMA DE GRATINADO INTEGRAL
9. BOTÓN DE SELECCIÓN DE MODO
10. BOTÓN DE DESODORIZACIÓN
11. BOTÓN PARAR / CANCELAR
12. PROGRAMACIÓN DEL RELOJ
13. MODO DE GRATINADO
14. MODO COMBINADO DE GRATINADO SUPERIOR Y MICROONDAS
15. MODO DE GRATINADO INTEGRAL
16. MODO COMBINADO DE GRATINADO INTEGRAL Y MICROONDAS
17. BOTÓN MÁS/MENOS
18. BOTÓN DE INICIO / BOTON DE DIAL (ajuste del tiempo de cocción, ajuste del peso de los alimentos y ajuste de las cantidades)

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- ***Cocción de alimentos***
- ***Descongelación de alimentos***
- ***Sistema de gratinado integral para cocinar alimentos***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En la explicación de los procedimientos paso a paso se utilizan tres símbolos distintos.


Importante


Nota


Advertencia

Cómo utilizar este manual (cont.)

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno, ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.
Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
(1) Puerta y áreas de cierre hermético
(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

Precauciones

E

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.

Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1. **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

<u>Motivo:</u> Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

2. **NO** caliente:
- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- Alimentos cerrados
  Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

<u>Motivo:</u> El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
<u>Consejo:</u> Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío
<u>Motivo:</u> Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
<u>Consejo:</u> Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno pone en marcha accidentalmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
<u>Motivo:</u> Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

5. Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
<u>Motivo:</u> Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

6. **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
<u>Motivo:</u> Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso después de la cocción, y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

E

7. Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si se observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague o desconecte el horno del suministro de electricidad

8. Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
- Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.

  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo siga estos consejos de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Envuélvala con una venda limpia y seca.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

9. Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

10. Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.

Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.

Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que se escuchen chasquidos mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.

Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13. Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están dentro de recipientes de plástico o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE

Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento.
No coloque juguetes ni objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

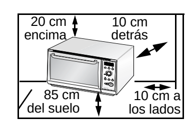
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:

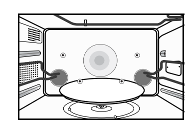
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.



1. Al instalar el horno asegúrese de dejar suficiente espacio libre para su correcta ventilación: 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno y 20 cm (8 pulgadas) encima. Instale el horno a unos 85 cm (33 pulgadas) del suelo.



2. Retire los materiales de embalaje del interior del horno. Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio. Compruebe que el plato gire correctamente.

3. Este horno microondas debe colocarse de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.

❋ No bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.

❋ Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 230V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.

❋ **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

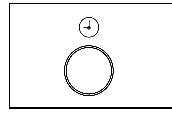
Programacion de la hora

E

Su horno de microondas tiene un reloj incluido. La hora se puede presentar tanto en la forma de 24-horas o de 12-horas. Usted debe programar el reloj:

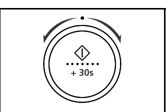
- ***Cuando instale por primera vez su horno de microondas***
- ***Después de un corte de electricidad***

✉ No olvide reprogramar el reloj cuando el cambio de horario tanto en verano como en invierno.

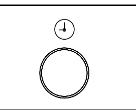


1.

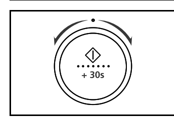
Para programar la hora en presentación de ...	Luego presione el botón Reloj(🕘)...
24-horas	Una vez
12-horas	Dos veces



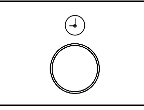
2. Gire el **botón de dial** para programar la hora.



3. Presione el botón **Reloj** (🕘).



4. Gire el **botón de dial** para programar los minutos.



5. Cuando el tiempo correcto aparece en el visor, presione el botón **Reloj** (🕘) para encender el reloj.
   Resultado: Toda vez que usted no está usando el horno microonda aparece allí la hora.

Posibles problemas y sus soluciones

Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

- Estas circunstancias son normales
  - Condensación dentro del horno.
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
  - Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.
- El horno no se pone en marcha al girar el botón ( ).
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
- Los alimentos no se cocinan
  - ¿Ha ajustado correctamente el temporizador y/o pulsado el botón ( ) ?
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?
- Los alimentos están demasiado o poco cocidos
  - ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
  - ¿Ha escogido la potencia adecuada?
- Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
  - ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
  - ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?
- El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
  - Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta las interferencias se podrían borrar los datos de la pantalla. En este caso, desconecte el aparato de la red y conéctelo nuevamente y ajuste el reloj.

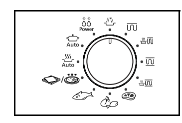
✉ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

Cocción/Recalentado

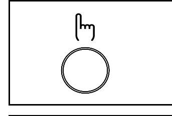
Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

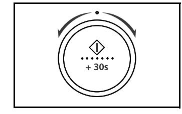
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



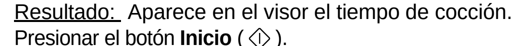
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Microondas** ( ).
   <u>Resultado:</u> Aparece en la pantalla el indicador de potencia máxima de cocción (900W). Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón ( ) hasta que aparezca el número correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que encontrará en la página siguiente.

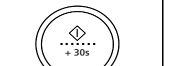


2. Seleccione el nivel de potencia adecuada presionando el botón **Seleccionar** ( ) hasta que la potencia de salida elegida aparezca en el visor. Consulte la tabla de nivel de potencia de más abajo para detalles adicionales.



3. Programe el tiempo de cocción girando el **botón ajuste de tiempo**.
   Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 3 minutos, gire el botón de dial hacia la derecha para programar 3:30.
   <u>Resultado:</u> Aparece en el visor el tiempo de cocción.





4. Presionar el botón **Inicio** ( ).
   <u>Resultado:</u> La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a rotar. La cocción comienza y cuando ha finalizado:
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

   ✉ Si usted quisiera saber el Nivel de Potencia actual de la cavidad del horno, presione el botón **Seleccionar** ( ) una vez. Si usted quisiera cambiar el nivel de potencia durante la cocción, presione el botón **Seleccionar** ( ) dos o más veces para seleccionar el nivel de potencia deseado.

✉ Si usted desea calentar un plato por un período corto de tiempo a máxima potencia (900W), usted lo puede hacer también simplemente presionando el botón **Inicio** ( ) una vez por cada 30 segundos del tiempo de cocción. El horno comienza la cocción inmediatamente.

Tabla de potencias

Es posible elegir entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

Nivel de potencia	Potencia de salida		
	MICROONDAS	**GRILL SUPERIOR** (Resistencia Superior)	**POWER GRILL** (Resistencia Superior + Resistencia Inferior)
ALTA	900 W		
MEDIA/ALTA	600 W		
MEDIA	450 W		
MEDIA/BAJA	300 W		
DESCONGELAR( )	180 W		
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W		
GRILL	-	900 W	1850 W
COMBI I	300 W	900 W	1850 W
COMBI II	450 W	900 W	1850 W
COMBI III	600 W	900 W	1850 W

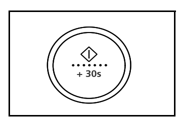
Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción. Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

Verificación que su horno funciona correctamente

El simple procedimiento siguiente le permite verificar que su horno está funcionando correctamente en todo momento.Si usted tiene dudas, consulte la sección titulada "Posibles problemas y sus soluciones" en la página 8 siguiente.

El horno debe estar enchufado en una toma de corriente apropiada de la pared. El plato giratorio deberá estar colocado correctamente dentro del horno. Si se usa un nivel de potencia distinto del máximo (100% - 900 W), el agua tardará más tiempo en hervir.

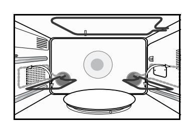
Abra la puerta del horno tirando de la agarradera situada en la parte superior de la puerta. Coloque un tazón con agua sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.

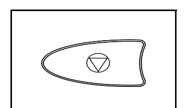


1. Presione el botón **Inicio** ( ) y programe el tiempo para 4 o 5 minutos presionando el botón **Inicio** ( ) el número apropiado de veces.
   Resultado: El horno calienta el agua por 4 o 5 minutos. El agua debería estar hirviendo para entonces.

Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.





1. Para interrumpir la cocción temporalmente:
   Abra la puerta del horno.
   Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón .
2. Para interrumpir la cocción completamente:
   Pulse el botón .
   Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse de nuevo el botón **Cancelar**( ).

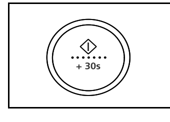


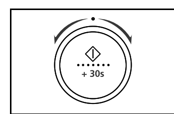
También es posible cancelar los ajustes del horno antes de comenzar el proceso de cocción pulsando el botón **Cancelar** ( ).

Ajuste del tiempo de coccion

Como la cocina tradicional, usted encontrará que, dependiendo de las características de los alimentos o sus gustos, usted tendrá que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Usted puede:

- ***Verificar cómo la cocción está progresando en cualquier momento simplemente abriendo la puerta***
- ***Aumentar o disminuir el tiempo de cocción restante***





1. Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos, presione el botón **Inicio** ( ) una vez por cada 30 segundos que usted desee agregar.
   Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **Inicio** ( ) seis veces.
2. Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

Uso de la función de recalentado automático

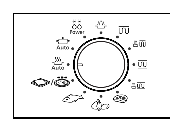
E

El modo Auto Calentar( ),tiene tres tiempos de cocción pre-programados. Usted no necesita programar ni los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

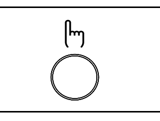
Usted puede ajustar el tamaño de la porción girando el botón de dial.

☞ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

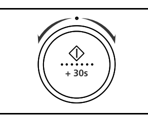
Abra la puerta del horno. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



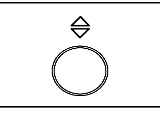
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Calentar ( )**.



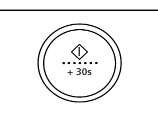
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** ( ) para seleccionar el alimento apropiado. Consulte la tabla en la página siguiente para una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

En la siguiente tabla se muestran 3 programas de recalentado automático, así como las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones adecuadas.
Estos programas funcionan únicamente con el sistema de microondas.

Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	**Comidas preparadas** (refrigeradas)	300-350 g 400-450 g	3 min	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Este programa es ideal para platos que consten de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
2	**Sopa/ Estofados** (refrigerados)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Vierta en un plato de sopa de cerámica hondo o tazón y cubrirlo mientras se calienta y reposa. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
3	**Bebidas** (café, leche, té y agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1-2 min	Vierta la bebida en tazas de cerámica y proceda a recalentarla sin cubrir la taza. En función de las tazas que deba calentar, se colocarán de la siguiente manera: en el centro (1 taza); una junto a la otra (2 tazas); en círculo (3-4 tazas). Caliéntelas en el horno microondas el tiempo que corresponda. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de cocción. Tenga cuidado al retirar las tazas del horno (consulte las instrucciones de seguridad para los líquidos).

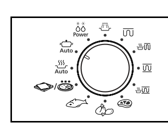
Uso de la función de cocción automática

E

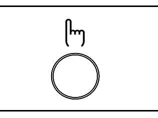
El modo Auto Cocinar ( ) tiene tres tiempos de cocción pre-programados. Usted no necesita programar ni los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Usted puede ajustar el tamaño de la porción girando el botón de dial.

☛ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

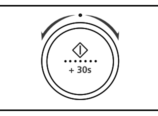
Abra la puerta del horno. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



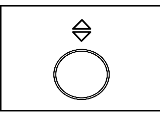
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Cocinar( )**.



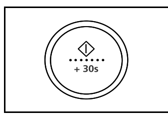
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** ( ) para seleccionar el alimento apropiado. Consulte la tabla en la página siguiente para una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   - ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

En la siguiente tabla se muestran 3 programas de de cocción automática, así como las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones adecuadas.
Estos programas funcionan únicamente con el sistema de microondas.

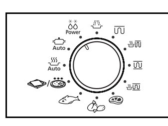
Código	Alimentos	Tamaño de la porción	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	Vegetales	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Pese los vegetales después de lavarlos, limpiarlos y cortarlos en trozos de tamaño similar. Póngalos en un tazón de vidrio con tapa. Agregue 30 ml (2 cucharadas de sopa) de agua cuando cocina de 200-250 g, agregue 45 ml (3 cucharadas de sopa) para 300-450 g y agregue 60 ml (4 cucharadas de sopa) para 500-550 g. Revuelva después de cocidos. Cuando cocine cantidades mayores revuelva una vez durante la cocción.
2	Verduras congeladas	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 mins	Pese las verduras congeladas (-18ºC) y luego póngalas en un recipiente de cristal pyrex de tamaño adecuado y provisto de tapa. Cuando cocine 200-350 g, agregue 15 ml de agua (1 cucharada sopera); en caso de cocinar 400-550 g, agregue 30 ml de agua (2 cucharadas soperas). Remover después de cocinar y antes de servir. Este programa es adecuado para cocinar guisantes, maíz dulce, brócoli coliflor y revueltos de verduras como guisantes, zanahorias y coliflor.
3	Patatas peladas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Póngalas en un tazón de vidrio con tapa. Agregue 45 ml (3 cucharadas de sopa) de agua cuando cocine de 300-450g, agregue 60ml (4 cucharadas de sopa) para cocinar de 500-650 g.

Uso del modo de descongelado automático

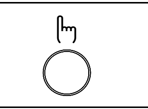
El modo descongelado automatico le permite descongelar carne, aves o pescado. El tiempo de descongelado y el nivel de potencia están programados automáticamente. Usted simplemente seleccione el programa y el peso.

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

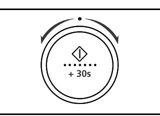
Primero, coloque el alimento congelado en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



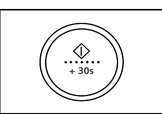
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Auto Descongelado** (⁑).



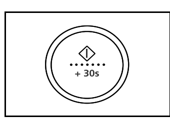
2. Seleccione el tipo de alimento que usted esté cocinando presionando el botón **Seleccionar** (☝) para seleccionar el alimento apropiado. Consulte la tabla en la página siguiente para una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el peso de los alimentos girando el **botón de dial**.



4. Presione el botón **Inicio**(◇).
   Resultado:
   - El descongelado comienza.
   - El horno da una señal sonora a medio camino del descongelado para recordarle que de vuelta los alimentos.



5. Presione el botón **Inicio** (◇) nuevamente para finalizar el descongelado.
   Resultado: Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ La descongelación de alimentos también se puede llevar a cabo de forma manual. Para esto, ajuste la función cocción/recalentado con un nivel de potencia de 180W. Para más información, consulte en la página 8 la sección titulada “Cocción/Recalentado”.

Función de descongelado automático

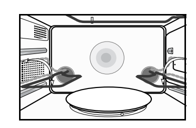
La tabla siguiente presenta los diferentes programas de Auto Descongelado, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones apropiadas. Remueve toda clase de material de envasado antes de descongelar. Coloque la carne, aves o pescado sobre un plato de cerámica.

Códi-go	Alimen-tos	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1	Carne	200-2000g	20-90min	Proteja los bordes con papel de aluminio. De vuelta la carne cuando suene la señal del horno. Este programa es conveniente para carne de vaca, de cordero, de cerdo, chuletas y carne picada.
2	Aves	200-2000g	20-90min	Proteja los extremos de las patas y alas con papel de aluminio. De vuelta el ave cuando suene la señal del horno. Este programa es adecuado para un pollo entero así como para porciones de pollo.
3	Pscado	200-2000g	20-80min	Proteja la cola de un pescado entero con papel de aluminio. De vuelta el pescado cuando suene la señal del horno. Este programa es conveniente para pescados enteros así como para filetes de pescado.
4	Pan/ Torta	125- 1000g	10-60min	Ponga el pan o torta sobre un trozo de papel de cocina y déle la vuelta, tan pronto como oiga la señal del horno (el horno sigue funcionando, y es se detiene cuando usted abre la puerta). Este programa es conveniente para toda clase de pan, en rodajas o entero, así como para panecillos y baguettes. Arregle los panecillos en un círculo. Este programa es conveniente para toda clase de tortas con levadura, bizcochos, torta de queso y pastelería esponjosa. No es conveniente para pastelería pequeña/crocante, tortas con fruta y crema así como para torta con baño de chocolate.

Selección de la posición de la resistencia inferior del grill

Las resistencias inferiores del grill se utilizan en el modo de gratinado integral. Puede situarse en una de las dos posiciones posibles:

- ***Posición horizontal: modo de gratinado integral, modo combinado de gratinado integral y microondas***
- ***Posición vertical: modo de cocción del microondas, modo de gratinado, modo combinado de gratinado y microondas. (gratinado solo con la resistencia superior del grill).***



Si coloca los alimentos en la resistencia del grill y selecciona el modo de gratinado integral o el modo combinado de gratinado integral y microondas, la resistencia inferior del grill se colocará automáticamente en posición horizontal.

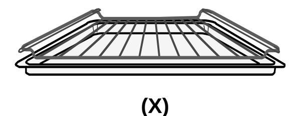


Si desea volver a calentar la resistencia del grill, debe enfriarla primero si se ha calentado previamente. (Mínimo 10 minutos)

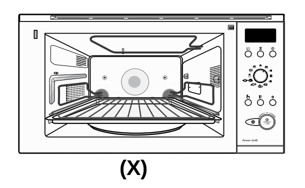
Posiciones de los accesorias

Si desea utilizar la bandeja de metal al mismo tiempo, no las sitúe la misma posición.

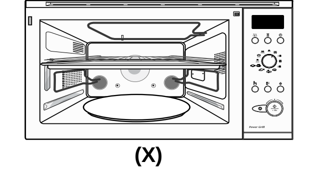
Observación: Si se sitúa la bandeja de metal en posición baja, la parrilla no deberá colocarse en la misma posición.



(X)



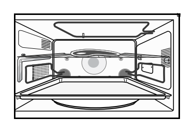
(X)



(X)

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.



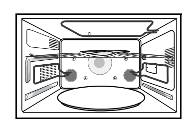
Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 21.

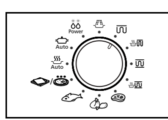
E

Utilización de la función de gratinado superior

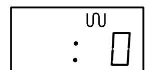
Con el grill superior se puede calentar y dorar rápidamente la comida, sin tener que utilizar la función de microondas. A tal efecto, se facilita una parrilla de metal con el horno microondas.

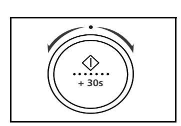


1. Abra la puerta y coloque la comida en la parrilla de metal.

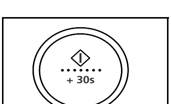


2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **gratinado superior** ( ).
Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:





3. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



4. Presione el botón **Inicio** .
Resultado: La luz del horno se encenderá y plato de cristal empezará a girar.
Se inicia el proceso de cocción combinada y una vez finalizado:
◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

☞ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

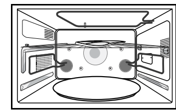
☞ No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

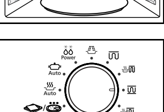
Modo de gratinado integral Power Grill

Con el sistema de gratinado integral se puede calentar y dorar rápidamente la comida, sin tener que utilizar la función de microondas. A tal efecto, se facilita una parrilla de metal con el horno microondas.

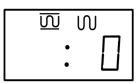
✉ Si selecciona el modo de gratinado integral, las dos resistencias inferiores del grill se colocarán automáticamente en posición horizontal.

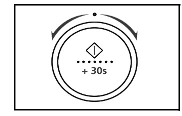


1. Abra la puerta y coloque la comida en la parrilla de metal.

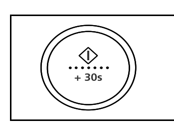


2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **Power Grill** ( ).
Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:





3. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



4. Presione el botón **Inicio** .
Resultado: La luz del horno se encenderá y plato de cristal empezará a girar.
Se inicia el proceso de cocción combinada y una vez finalizado:
◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

☞ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

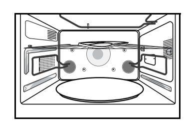
Modo combinado de gratinado superior y microondas

Este modo de cocción combina el calor radiante del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Únicamente funciona cuando la puerta está cerrada.

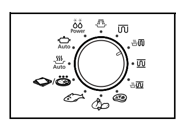
En este modelo, existen tres modos combinados con el sistema de gratinado superior: 600 W + grill superior, 450 W + grill superior y 300 W + grill superior.

☛ Utilice **SIEMPRE** recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

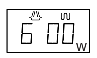
☛ Utilice **SIEMPRE** las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



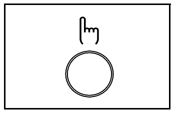
1. Coloque la comida en la parrilla, insértela en el horno en posición alta o baja y cierre la puerta del horno.



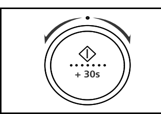
2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **modo combinado de gratinado y microondas** ( ).
Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:



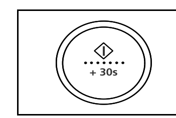
Grill + Microondas (600W)



3. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia. (600W / 450W / 300W).
- Usted no puede programar la temperatura del grill.



4. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción combinada comienza.
- ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

☛ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

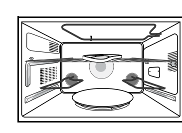
Modo combinado de gratinado integral y microondas

E

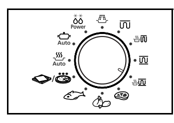
Este modo de cocción combina el calor radiante del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Únicamente funciona cuando la puerta está cerrada. Como la comida se sitúa sobre la parrilla en posición alta, se dora por la parte superior e inferior. No resulta necesario dar la vuelta a la comida. En este modelo, existen tres modos combinados con el sistema de gratinado integral:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill y 300 W + Power Grill.

☞ Utilice **SIEMPRE** recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

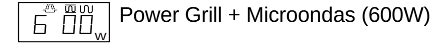
☞ Utilice **SIEMPRE** las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



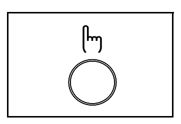
1. Coloque la comida en la parrilla, insértela en el horno en posición alta y cierre la puerta del horno.



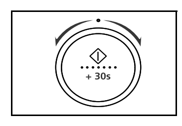
2. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **modo combinado de gratinado integral y microondas** ( ).
Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:



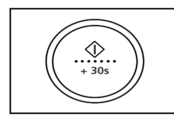
Power Grill + Microondas (600W)



3. Presionar el botón **Seleccionar** ( ) hasta que aparezca el nivel apropiado de potencia. (600W / 450W / 300W).
- Usted no puede programar la temperatura del grill.



4. Programe el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción combinada comienza.
- ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

☞ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

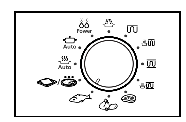
Uso de la función de cocción automática con el sistema de gratinado integral

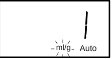
Al utilizar la función de cocción automática con el sistema de gratinado integral, el tiempo de cocción se establece automáticamente. Puede ajustar la ración que va a cocinar presionando varias veces el botón de cocción automática con el sistema de gratinado integral hasta establecer el valor correspondiente.

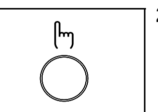
☛ Utilice **SIEMPRE** recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

☛ Utilice **SIEMPRE** las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.

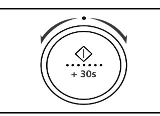
Primero, coloque la comida en la parrilla, insértela en el horno en posición alta y cierre la puerta del horno.



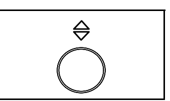
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **cocción automática con el sistema de gratinado integral Power Grill** (/ /).
   Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:
   
   1: tipo de alimento



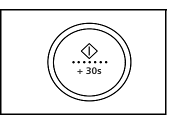
2. Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.



3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de dial**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   ◆ Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el "0" destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

✉ Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.

✉ Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos, gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

En la siguiente tabla se muestran los distintos programas automáticos de gratinado integral para carne, ave y pescado, así como las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones adecuadas. El programa de filetes sólo funciona con el sistema de gratinado integral. Los siguientes programas combinan los sistemas de gratinado integral y microondas.

Icono	Código	Alimento	Tamaño	Tiempo de espera	Recomendaciones
	1	Filetes	350-400 g (2 piezas) 450-500 g (2-3 piezas)	-	Prepare los filetes de ternera o cordero con aceite y especias. Colóquelos en el centro de la parrilla, uno al lado del otro. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
	2	Pinchos morunos	400 g (2-4 pinchos) 600 g (4-6 pinchos)	1-2 min.	Inserte cubitos de carne fresca de cerdo, ternera o cordero y trozos de verduras en un pincho. (No adobe la carne en vinagre) Coloque los pinchos morunos uno al lado del otro en la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
	1	Nuggets de pollo	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (3 piezas)	2 min	Prepare los trozos de pollo con aceite y especias (pimienta, sal y pimentón dulce). Colóquelos en círculo en el centro de la parrilla, con la parte de la piel hacia arriba. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
	2	Pechuga de pollo	300 g (1-2 piezas) 400 g (2 piezas) 500 g (2-3 piezas)	-	Adobe las pechugas de pollo que desee cocinar. Colóquelas en círculo en la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Este programa se puede utilizar también para filetes de pechuga de pollo o de pavo.

E

Uso de la función de cocción automática con el sistema de gratinado integral (cont.)

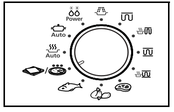
Icono	Códi-go	Alimento	Tamaño	Tiempo de espera	Recomendaciones
	1	Pescado asado	300 g (1 pieza) 600 g (2 piezas)	3-4 min.	Unte la piel del pescado con aceite y sal. Agregue las hierbas y las especias dentro del pescado. Colocación: a lo ancho en el centro de la parrilla (1 pescado); a lo ancho de la parrilla, uno al lado del otro (2 pescados). Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Este programa sirve para pescados como truchas, carpas, doradao merluza.
	2	Filetes de pescado	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (2 piezas)	3-4 min.	Coloque los filetes de pescado en el centro de la parrilla, uno al lado del otro. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Este programa sirve para filetes de pescado como salmón, carbonero o gallineta.

Uso de la función de recalentado automático con el sistema de gratinado integral Power Grill

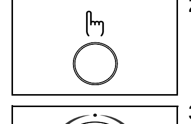
Al utilizar la función de recalentado automático con el sistema de gratinado integral, el tiempo de cocción se establece automáticamente. Puede ajustar la ración que va a cocinar presionando varias veces el botón de recalentado automático con el sistema de gratinado integral hasta establecer el valor correspondiente.

- Utilice **SIEMPRE** recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- Utilice **SIEMPRE** las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.

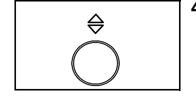
En primer lugar, coloque la comida en la parrilla, insértela en el horno en posición alta y cierre la puerta.



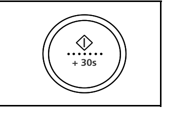
1. Gire el botón de **Control de Cocción** al símbolo de **cocción automática con el sistema de gratinado integral PowerGrill** (/).
   Resultado: En la pantalla aparece lo siguiente:
   1: tipo de alimento



2. Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Seleccionar** ( ) una o más veces. Consulte la tabla en la página siguiente por una descripción de los diferentes programas.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **botón de dial**.



4. Si es necesario, aumente o disminuya el tiempo de cocción pulsando los botones **Más/Menos** ( ) respectivamente.



5. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: Los alimentos son cocidos de acuerdo al programa seleccionado.
   - Cuando la cocción ha finalizado, el horno hará sonar una señal y el “0” destellará cuatro veces. El horno hará sonar la señal una vez por minuto.

- Use solamente recipientes que sean seguros para microondas.
- Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de los alimentos,gire el **botón de dial** hacia la derecha o la izquierda.

Uso de la función de recalentado automático con el sistema de gratinado integral (cont.)

En la siguiente tabla se muestran los distintos programas automáticos de gratinado integral para hacer tostadas hawaianas y pizza congelada, así como las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones adecuadas.

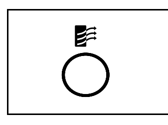
Estos programas combinan los sistemas de gratinado integral y microondas.

Icono	Alimento	Tamaño	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	Tostada Hawaiana	250-300 g (2 piezas) 500-550 g (4 piezas)	1-2 min.	Cubra 2 ó 4 rebanadas con una loncha de jamón, piña y queso. Ponga las tostadas una al lado de otra en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.
2	Pizza conge-lada	300 g 400 g 500 g	-	Coloque la pizza en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.

Uso de la función de desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida olorosa o cuando haya mucho humo dentro del horno.

Primero limpie el interior del horno.

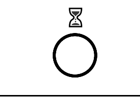


Cuando termine, presione el botón de **desodorización**( ). Oirá 4 pitidos.

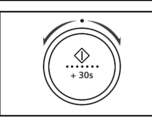
- El tiempo de desodorización está establecido en 5 minutos. Aumenta 30 segundos cada vez que se presiona el botón **+30s**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos

Programación del tiempo de reposo

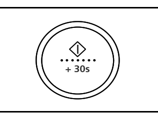
El Tiempo de Reposo se puede usar para programar un tiempo de reposo en forma automática (sin cocinar con microondas).



1. Presione el botón **Esperar/Demorar**( ).
   Resultado: Aparecerán las siguientes indicaciones:
   (modo Esperar/Demorar)



2. Seleccione el tiempo de reposo girando el **botón de dial**

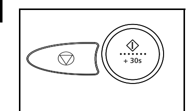


3. Presione el botón **Inicio** ( ).
   Resultado: El horno da una señal sonora cuando el tiempo de reposo ha terminado.

E

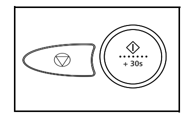
Apagado de la señal sonora

Usted puede apagar la señal sonora cuando usted quiera.



1. Pulse simultáneamente los botones ⊽ y ◇.
Resultado: El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.





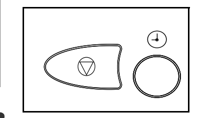
2. Para conectar de nuevo la señal acústica, repita la operación anterior ⊽ y ◇.
Resultado: El horno funciona de nuevo con la señal acústica activada.



Programa de bloqueo de seguridad

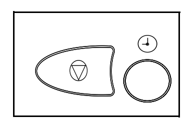
Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse simultáneamente los botones ⊽ y ◷.
Resultado: El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).



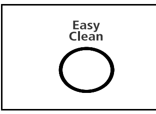


2. Para desbloquear el horno, repita la operación anterior ⊽ y ◷.
Resultado: El horno funciona de manera normal.

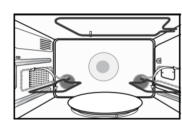
Utilización del botón de limpieza fácil

Con esta función, las resistencias inferiores se giran para efectuar la limpieza interior más fácilmente.

☛ **Únicamente funciona cuando la puerta está abierta.**



Pulse el botón de **limpieza fácil (Easy clean)**.
Las resistencias inferiores se colocan en posición horizontal.
Después de limpiar:



Pulse el botón de **limpieza fácil** o el botón de **cancelación/ parada** ⊽.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente que se emplee las refleje o las absorba.

Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías:		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal:		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel:		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico:		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos.
• Bolsas para congelar	✓✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

✓ **:Recomendado**

✓✗ **:Atención**

✗ **:Incierto**

E

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos que se pueden cocinar con microondas:

Con las microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

Tapado de los alimentos durante la cocción

Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Tipo de verdura	Cantid-ades	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150g	600W	5-6	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brócoli	300g	600W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Guisantes	300g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Menestra (zanahoria, guisantes, maíz)	300g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Menestra (estilo chino)	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Cocínelo tapado.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

Pasta: Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cocine la pasta sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de alimentos	Cantida-des	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250g	900W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250g	900W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente

E

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas se deben cocinar usando la potencia máxima de microondas (900 W).

Tipo de verdura	Cantid-ades	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250g	6-6½	3	Añada 60-75 ml de agua (5-6 cucharadas).
Zanahorias	250g	4½-5	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250g	4-4½	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	3½-4	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250g	4-4½	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.

Tipo de verdura	Cantid-ades	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Setas	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas.
Cebollas	250g	5-5½	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250g	4½-5	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	4-5 7-8	3	Pese las patatas una vez peladas y córte-las en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250g	5½-6	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

Tamaño de los alimentos

Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción

Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.
Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos a una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos o si existe la posibilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).
Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.
Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario.

Calentado y tiempos de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable que tome nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.
Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado completamente.
Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente. Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS:

Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

LECHE PARA NIÑOS:

Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

OBSERVACIÓN:

Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

E

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantid-ades	Poten-cia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190g	600W	30seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (cereales + leche + fruta)	190g	600W	20seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100ml 200ml	300W	30-40 seg entre 1 min. y 1 min. 10 seg	2-3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 2 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantid-ades	Poten-cia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua, a temperatura ambiente)	150ml (1 taza) 300ml (2 tazas) 450ml (3 tazas) 600ml (4 tazas)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta la bebida dentro de una taza de cerámica y caliéntela destapada. Coloque una taza en el centro, 2 en forma opuesta y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Sopas (refrigeradas)	350g 450g	900W	3-3½ 3½-4	2-3	Vierta la sopa dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de calentar. Remueva nuevamente antes de servir.
Estofados (refrigerados)	350g	600W	4½ -5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (refrigerada)	350g	600W	3½ -4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350g	600W	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350g 450g	600W	4½-5½ 5½ -6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

E

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.
Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de alimentos	Cantidades	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Carnes				
Carne picada	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja laspartes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
Filetes de cerdo	250g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500g (2piezas)	14-15	15-60	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pollo entero	1200g	30-34		
Pescados				
Filetes de pescado	200g 400g	5-7 11-13	10-25	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas o la cola del pescado entero con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Frutas				
Fresas, moras, etc.	300g	6-7	5 - 10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan				
Panecillos (50 g aprox.)	2piezas 4piezas	1-1½ 2½-3	5 - 20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Tostadas	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo y centeno)	500 g	7-9		

GRATINADO INTEGRAL / POWER GRILL

La resistencia superior del grill se sitúa en la parte superior del hueco (en el techo). Asimismo, existen dos resistencias laterales del grill, fijadas a la pared del fondo del hueco.
Funcionan cuando la puerta está cerrada. Si selecciona el modo de gratinado integral Power Grill, las dos resistencias inferiores del grill se colocarán automáticamente en posición horizontal. Al utilizar la función de gratinado integral, se calentarán las tres resistencias del grill. Con la función de gratinado integral Power Grill, no tiene que dar la vuelta a la comida para que se dore por completo(véase la guía de cocina con gratinado integral).
Si se calientan previamente las resistencias del grill durante 3 minutos, la comida se dorará más rápidamente.

Recipientes para cocinar en los modos de gratinado:
Deben ser ignífugos y pueden incluir metal. No utilice plástico, ya que se puede fundir.

Comida adecuada para cocinar en los modos de gratinado:
Trozos de pollo, chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, bacon y lonchas de jamón, porciones finas de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas.

Observación importante:
Siempre que se utilice la función de gratinado integral, asegúrese de que las resistencias laterales del grill se pueden colocar en posición horizontal.
Recuerde que la comida debe situarse en la parrilla o la bandeja, que se deben insertar en posición alta, entre la resistencia superior y las dos resistencias inferiores del grill

MICROONDAS + GRATINADO INTEGRAL / POWER GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Únicamente funciona cuando la puerta está cerrada. Como la comida se sitúa sobre la parrilla en posición alta, se dora por la parte superior e inferior. No resulta necesario dar la vuelta a la comida. En este modelo, existen tres modos combinados con el sistema de gratinado integral: 600 W + gratinado integral, 450 W + gratinado integral y 300 W + gratinado integral.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo combinado de gratinado integral y microondas, asegúrese de que las resistencias laterales del grill se pueden colocar automáticamente en posición horizontal. La comida debe colocarse en la parrilla, salvo que exista otra recomendación. Consulte las instrucciones del siguiente gráfico.

GRILL SUPERIOR

La resistencia superior del grill puede utilizarse independientemente de las resistencias inferiores, si únicamente desea dorar la parte superior de la comida (véase guía de cocina con gratinado superior). La comida debe colocarse en la parrilla e insertarse en posición alta o baja, salvo que exista otra recomendación.

MICROONDAS + GRILL SUPERIOR

Este modo de cocción combina el calor radiante del grill superior con la velocidad de la cocción por microondas. Únicamente funciona cuando la puerta está cerrada. Existen tres modos combinados con el gratinado superior en este modelo: 600 W + gratinado superior, 450 W + gratinado superior y 300 W + gratinado superior.

Observación importante:
Siempre que se utilice el modo combinado de gratinado superior y microondas, asegúrese de que las resistencias laterales del grill están situadas en posición vertical. La comida debe colocarse en la parrilla, en posición alta o baja, salvo que exista otra recomendación.

Recipientes para cocinar con el modo combinado de microondas y grill:
Utilice recipientes adecuados para cocinar con microondas. Deben ser también recipientes ignífugos. No utilice recipientes de metal en los modos combinados. No utilice plástico, ya que se puede fundir.

Comida adecuada para cocinar con el modo combinado (microondas+grill):
Con el modo combinado se puede cocinar todo tipo de alimentos precocinados que tienen que calentarse y gratinarse (p. ej. pasta), así como los alimentos que requieren un cierto tiempo para dorarse por la parte superior. Asimismo, el modo de gratinado integral se puede utilizar para cocinar porciones de alimentos que deben tener una textura crujiente y dorarse por completo (p. ej. nuggets de pollo). Consulte las tablas de grill para obtener más información.

E

Guía de cocina con Power Grill: tostadas, pasteles y verduras

Utilice el nivel de potencia y el tiempo de esta tabla a modo de referencia cuando cocine con el grill.
Utilice guantes para sacar la comida del horno. No toque las resistencias del grill directamente después de cocinar. Tenga cuidado cuando se muevan.

Alimentos	Porción	Tiempo de precalen-tado (min.) Power Grill	Poten-cia	Tiempo de reposo	Recomendaciones
Tostadas	4-6piezas	-	Única-mente Power-Grill	5-7	Coloque las rebanadas de pan preparadas el centro de la parrilla, una al lado de la otra. Inserte la parrilla en posición alta.
Tostada de tomate y queso	2piezas (250 g)	-	300W+ Power-Grill	3-4	Prepare las rebanadas de pan cubriéndolas con una loncha de jamón, tomate y queso. Coloque las rebanadas en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.
Tostada Hawaiana (jamón, piña, queso)	4piezas (500 g)	-	300 W+ Power-Grill	5½-6½	Coloque las tostadas prepara-das (con jamón, piña y queso) una al lado de otra en el centro de la parrilla e insértela en el horno en posición alta. Después, active la función de gratinado durante 2 minutos.
Pastelitos rellenos (con frutas)	300 g (4piezas)	-	Única-mente Power-Grill	5-7	Rellene los pastelitos frescos con albaricoques, p. ej. Ponga 4 pastelitos rellenos uno al lado de otro sobre papel de plata en la bandeja e insértela en el horno en posición alta. Cubra los pastelitos con huevo batido.
Pastelitos rellenos (con pescado)	500 g (8piezas)	-	Única-mente Power-Grill	6-8	Rellene los pastelitos frescos con lonchas de pescado y especias. Ponga los pastelitos rellenos uno al lado de otro sobre papel de plata en la bandeja e insértela en el horno en posición alta. Cubra los pastelitos con huevo batido.

Alimentos	Porción	Tiempo de precalen-tado (min.) Power Grill	Poten-cia	Tiempo de reposo	Recomendaciones
Rollitos rellenos "al estilo ruso"	400 g (6piezas)	-	Única-mente Power-Grill	5-6	Coloque los rollitos rellenos con trocitos de carne (ya cocinados) uno al lado del otro en la bandeja e insértela en el horno en posición alta.
Tortilla	250 g	-	300 W+ Power-Grill	6-7	Bata 2 huevos y 2 cucharadas de leche. Agregue especias. Eche la mezcla en un plato llano de cristal pyrex untado con grasa y ponga queso en la parte superior. Coloque el recipiente en la parrilla e insértela en el horno en posición alta
Pinchos de verduras	200 g (2 pin-chos)	3	Única-mente Power-Grill	8-10	Corte verduras (calabacín, pimiento, champiñones) en trocitos e insértelos en un pincho. Adóbelos con aceite y especias. Coloque los pinchos uno al lado del otro en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.
Berenjenas asadas	300 g	3	Única mente Power-Grill	8-10	Ponga 6-8 lonchas de berenjenas en la bandeja precalentada. Cubra las lonchas con tomate, nata líquida, especias y queso. Coloque las lonchas una al lado de la otra en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.
Patatas asadas	500 g	3	600W + Power Grill	6-8	Coloque las patatas (4-5 piezas) el centro de la parrilla e insértela en el horno en posición alta.
Pizza congelada	300-400g	-	450W + Power Grill	6-8	Ponga la pizza en la parrilla e insértela en el horno en posición alta.

E

Guía de cocina con Power Grill: carne, aves y pescado

Utilice el nivel de potencia y el tiempo de esta tabla a modo de referencia cuando cocine con el grill. Utilice guantes para sacar la comida del horno. No toque las resistencias del grill directamente después de cocinar. Tenga cuidado cuando se muevan.

Alimento fresco	Porción	Tiempo de precalentado (min.) Power Grill	Potencia	Tiempo (min.)	Instrucciones
Filetes de ternera (medio)	300-400 g (4piezas)	3	Únicamente Power-Grill	11-12	Prepare los filetes de ternera o cordero con aceite y especias. Colóquelos uno junto a otro en la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
Pinchos morunos	600 g (4-6piezas)	3	300 W + Power Grill	8-10	Inserte cubitos de carne fresca de cerdo, ternera o cordero con trozos de verduras en un pincho. No abobe la carne en vinagre. Coloque los pinchos morunos uno al lado del otro en la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
Brocheta de pollo "al estilo ruso"	400 g (4-5piezas)	3	Únicamente Power-Grill	9-11	Ensarte trozos de carne fresca de pollo en un pincho. Cúbralos con una mezcla de salsa de soja, almidón, aceite y ajo. Coloque los pinchos morunos uno junto a otro en la bandeja precalentada e insértela en el horno en posición alta.
Rollitos de carne asados	300 g (2piezas)	3	Únicamente Power-Grill	6-8	Corte la carne en trocitos y adóbelos con hierbas y especias. Coloque dos rollitos en la bandeja precalentada e insértela en el horno en posición alta. Después, active el grill durante 1-2 minutos.
Nuggets de pollo	400-500 g	-	300 W + Power Grill	11-13	Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Coloque los trozos el centro de la parrilla, uno al lado del otro. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Después, active el grill durante 2-3 minutos.
Filetes de pechuga de pollo	400 g (2piezas)	-	300 W + Power Grill	9-11	Adobe los filetes de pechuga de pollo / pavo y póngalos uno al lado del otro en el medio de la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja.
Pescado asado	300 g (1pescado) 600 g (2pescados)	-	300 W + Power Grill	7-8 11-13	Unte la piel del pescado con aceite y sal (trucha o dorada). Agregue las hierbas y las especias dentro del pescado. Colóquelos uno al lado del otro en la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Después, active el grill durante 2-3 minutos.
Filetes de salmón	400-500 g (2piezas)	-	300 W + Power Grill	11-12	Coloque el filete de pescado en el centro de la parrilla. Inserte la parrilla en posición alta y la bandeja de metal en posición baja. Después, active el grill durante 2-3 minutos.

E

Guía de cocina con gratinado superior

Caliente previamente el grill superior con la función sólo grill durante 3 minutos.

Utilice el nivel de potencia y el tiempo de esta tabla a modo de referencia cuando cocine con el grill.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	300 W + Grill	3-4	---	Corte los tomates por la mitad. Ponga queso en la parte superior. Colóquelos en círculo en un plato llano de cristal pyrex. Colóquelo en la parrilla e insértela en el horno en posición alta. Después, active el grill durante 2-3 minutos.
Manzanas asadas	3 manzanas (aprox.400g) 6 manzanas (aprox.800g)	300 W + Grill	7-8 13-15	---	Retire el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y jamón. Ponga almendras en la parte superior. Ponga las manzanas en un plato de cristal pyrex. Coloque el plato directamente sobre el plato giratorio. Después, active el grill durante 2-3 minutos.
Pasta fresca (gratinada)	450-500 g	600 W + Grill	10-12	---	Ponga la pasta fresca en un plato pequeño de cristal de pyrex. Coloque el plato directamente sobre el plato giratorio. Después, active el grill durante 2 minutos.

CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA

Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 900 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 3 a 5 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA

Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)

Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 900 W, hasta que el glaseado esté transparente (de 3½ a 4½ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

MERMELADAS

Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS

Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de 6½ a 7½ minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS

Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de 3½ a 4½ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

☛ Asegúrese SIEMPRE de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.

2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.

3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores, coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.

4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ NO vierta agua en los orificios de ventilación. NO utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:

- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

✉ **Limpie** el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

E

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.

No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.

☛ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:

- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.
Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

✉ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

E

Especificaciones técnicas

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**PG117U**
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo de energía Potencia Máxima Microondas Grill Superior Power Grill	 3250 W 1400 W 900 W 1850 W
Potencia de salida	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F) Exteriores Cavidad del horno	 529 x 350 x 481 mm 344 x 240 x 345 mm
Volumen	30 litros
Peso neto	Aprox. 21 Kg

Nota

Nota

E


SAMSUNG
ELECTRONICS